

食品の安全セミナー

食品加工の目的、変質の原因、貯蔵法、食品衛生について

新型コロナウイルス感染拡大の影響により巣ごもり需要が増加・定着し、飲食業界においては、テイクアウト、フードデリバリー等が進む中で、事業者・消費者ともに食品の安全・衛生に関する意識が高まってきております。また、意識の高まり以外にも食材・食品の保存方法や技術に対しても関心が寄せられています。

本セミナーは、事業経営の効率化を図り、販売戦略を考える機会として、参考になるものと思われまますので、是非この機会にご参加頂きます様よろしくお願い申し上げます。

飲食事業者や製造者の方におすすめです。

講師

三重県工業研究所 食と医薬品研究課 総括研究員兼課長 苔庵 泰志 氏

【講師経歴】

昭和63年三重県庁に入庁後、直ちに工業技術センター(当時、現：工業研究所)に配属。食品加工に関わる企業支援、研究に従事し、現在に至る。学術博士(平成19年、三重大学生物資源学部)

セミナー内容

- ・食品加工の意義
- ・食品の分類
- ・変質対策としての貯蔵法
- ・食品衛生
- ・変質の原因

日時

令和3年 12月14日(火) 14:00~15:00(予定)

場所

伊勢市産業支援センター 研修室 (オンライン併用)

定員

15名

参加費

無料

共催

伊勢商工会議所、伊勢小俣町商工会

オンラインでの参加も可能!

12月14日(火) 食品の安全セミナー申込書		FAX: 0596-22-8851 または Eメール: sangyo-c@ise-cci.or.jp にお申込みください。	
事業所名		ふりがな	
		参加者名	
メールアドレス			
所在地(住所)		TEL	
		FAX	